

MADDALENA ROSATO

Varietà uva:	Aglianico
Classificazione:	I.G.P. Basilicata
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Venosa (PZ), Basilicata
Annata di produzione:	2023
Altitudine del Vigneto:	mt. 400 s.l.m.
Superficie Vitata dell'azienda:	10 ettari circa
Giacitura dei Vigneti:	collina
Anno di impianto:	1998
Sistema di allevamento:	spalliera
Potatura:	Guyot semplice
Densità di impianto:	N. 4.100 ceppi /Ha
Tipologia di terreno:	Suolo di origine vulcanica, sciolto e asciutto, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal colore tipico dei terreni pozzolanici, dotato inoltre di una buona presenza di minerali.
Epoca di vendemmia:	Prima decade di Ottobre
Raccolta:	Eseguita a mano in cassette
Resa di uva per ettaro:	100 q.li/Ha
Vinificazione:	8 ore di macerazione del mosto con le proprie bucce, spremitura soffice, fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata di 14° C.
Affinamento e maturazione:	In serbatoi di acciaio inox, affinamento in bottiglia
Epoca di imbottigliamento:	solitamente viene fatta coincidere con la stagione fresca della primavera e successivamente viene messo in commercio dopo che abbia trascorso un periodo di tre mesi di affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica:	12,5% vol
Temperatura di servizio consigliata:	8° - 9° C.
Abbinamenti consigliati:	ottimo come aperitivo, con risotti, carni bianche, pesce, formaggi freschi e pizza.
Caratteristiche organolettiche:	colore rosa acceso, al naso rivela un bouquet di frutti rossi, melograno maturo e note speziate di pepe rosa e noce moscata. L'ingresso in bocca è morbido con ottimo equilibrio ed una lunga persistenza aromatica.

